

**SCHEMA PRODOTTO**



## Paté di olive

Un paté per veri intenditori, che sprigiona tutto il gusto intenso e deciso delle olive nere taggiasche macinate ed impreziosite da una goccia di olio extra vergine di oliva.

Il paté di olive, o crema di olive, è un gustoso e salutare condimento da spalmare su bruschette, crostini e pane abbrustolito per farcire panini e tramezzini e per sfiziosi aperitivi. È delizioso in abbinamento alla pasta calda e fredda ma è ideale anche per la preparazione di qualsiasi primo e secondo piatto in genere.

Il paté di olive è tipico delle regioni italiane ricche di uliveti e produttrici di olio di oliva, come il Veneto, la Toscana, la Liguria e la Campania, ed ogni zona ha le sue varianti come, ad esempio, l'aggiunta di peperoncino o di acciughe.

*Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere la confezione dopo l'uso.*

### Formati disponibili

Vasetto vetro da 180gr



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI PER 100 g	
Energia	1184 kJ 288 kcal
Grassi	30,0 g
- Acidi Grassi Saturi	3,8 g
- Acidi Grassi Monoinsaturi	24,0 g
- Acidi Grassi Polinsaturi	2,4 g
Carboidrati	0,0 g
- Zuccheri	0,0 g
Fibre	5,8 g
Proteine	1,6g
Sale	4,0 g